

| RA1. Organiza las tareas para la elaboración de postres de restauración analizando las fichas técnicas. | PESO CE(%) | U.D. | IE | Trimestre | | |
|---|------------|---------------------------------------|--------------------|-----------|----|----|
| | | | | 1º | 2º | 3º |
| a) Se han interpretado los diversos documentos relacionados con la producción | 1 | 1 | ET, EO, AP, TI, EP | X | | |
| b) Se han determinado y secuenciado las distintas fases de la producción. | 1 | 1 | ET, EO, AP, TI, EP | X | | |
| c) Se han deducido las necesidades de materias primas, así como de equipos, útiles, herramientas, etc. | 2 | 1 | ET, EO, AP, TI, EP | X | | |
| d) Se ha reconocido la importancia del orden y de la limpieza en la buena marcha del trabajo | 1 | 1 | ET, EO, AP, TI, EP | X | | |
| e) Se han identificado y relacionado las necesidades de conservación y/o regeneración de los productos de pastelería y repostería en función de su naturaleza | 1 | 1 | ET, EO, AP, TI, EP | X | | |
| f) Se han determinado los procesos buscando una utilización racional de los recursos materiales y energéticos. | 1 | 1 | ET, EO, AP, TI, EP | X | | |
| g) Se ha valorado, desde el ámbito organizativo, la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental. | 1 | 1 | ET, EO, AP, TI, EP | X | | |
| CONTRIBUCIÓN DEL RA 1 DEL | 8 | A LA CALIFICACIÓN FINAL DEL MP | | | | |

| RA2. Elabora postres a base de frutas reconociendo y aplicando los diversos procedimientos. | PESO CE(%) | U.D. | IE | Trimestre | | |
|--|------------|---------------------------------------|--------------------|-----------|----|----|
| | | | | 1º | 2º | 3º |
| a) Se han caracterizado los diferentes tipos de postres a base de frutas y relacionado con sus posibilidades de aplicación | 2 | 2 | ET, EO, AP, TI, EP | X | | |
| b) Se han distinguido y realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases del proceso para elaborar postres a base de frutas. | 2 | 2 | ET, EO, AP, TI, EP | X | | |
| c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos. | 2 | 2 | ET, EO, AP, TI, EP | X | | |
| d) Se han identificado los puntos clave en el proceso de elaboración. | 2 | 2 | ET, EO, AP, TI, EP | X | | |
| e) Se han realizado los procesos de elaboración de diversos postres a base de frutas siguiendo los procedimientos establecidos. | 2 | 2 | ET, EO, AP, TI, EP | X | | |
| f) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración. | 2 | 2 | ET, EO, AP, TI, EP | X | | |
| g) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección. | 1 | 2 | ET, EO, AP, TI, EP | X | | |
| h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental. | 1 | 2 | ET, EO, AP, TI, EP | X | | |
| CONTRIBUCIÓN DEL RA 2 DEL | 14 | A LA CALIFICACIÓN FINAL DEL MP | | | | |

| RA3. Elabora postres a base de lácteos identificando métodos y aplicando procedimientos | PESO CE(%) | U.D. | IE | Trimestre | | |
|--|------------|---------------------------------------|--------------------|-----------|----|----|
| | | | | 1º | 2º | 3º |
| a) Se han caracterizado los diferentes tipos de postres a base lácteos. | 2 | 3 | ET, EO, AP, TI, EP | X | | |
| b) Se han distinguido las distintas fases del proceso de elaboración respetando la formulación. | 2 | 3 | ET, EO, AP, TI, EP | X | | |
| c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos. | 2 | 3 | ET, EO, AP, TI, EP | X | | |
| d) Se han identificado los puntos clave en el proceso de elaboración. | 2 | 3 | ET, EO, AP, TI, EP | X | | |
| e) Se han realizado los procesos de elaboración de diversos postres a base de lácteos siguiendo los procedimientos establecidos. | 2 | 3 | ET, EO, AP, TI, EP | X | | |
| f) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración | 2 | 3 | ET, EO, AP, TI, EP | X | | |
| g) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección. | 1 | 3 | ET, EO, AP, TI, EP | X | | |
| h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental. | 1 | 3 | ET, EO, AP, TI, EP | X | | |
| CONTRIBUCIÓN DEL RA 3 DEL | 14 | A LA CALIFICACIÓN FINAL DEL MP | | | | |

| RA4. Elabora postres fritos y de sartén | PESO | U.D. | IE | Trimestre | | |
|---|------|------|----|-----------|----|----|
| | | | | 1º | 2º | 3º |
| | | | | | | |

| reconociendo y aplicandolos diversos procedimientos | CE(%) | | | | | |
|--|-----------|---------------------------------------|--------------------|---|--|--|
| a) Se han caracterizado los diferentes tipos de postres fritos y de sartén. | 2 | 4 | ET, EO, AP, TI, EP | X | | |
| b) Se han distinguido las distintas fases del proceso de elaboración. | 2 | 4 | ET, EO, AP, TI, EP | X | | |
| c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos. | 2 | 4 | ET, EO, AP, TI, EP | X | | |
| d) Se han identificado los puntos clave en el proceso de elaboración. | 2 | 4 | ET, EO, AP, TI, EP | X | | |
| e) Se han realizado los procesos de elaboración de diversos postres fritos y de sartén siguiendo los procedimientos establecidos. | 2 | 4 | ET, EO, AP, TI, EP | X | | |
| f) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración. | 2 | 4 | ET, EO, AP, TI, EP | X | | |
| g) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección | 1 | 4 | ET, EO, AP, TI, EP | X | | |
| h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental. | 1 | 4 | ET, EO, AP, TI, EP | X | | |
| CONTRIBUCIÓN DEL RA 4 DEL | 14 | A LA CALIFICACIÓN FINAL DEL MP | | | | |

| RA5. Elabora helados y sorbetes, identificando y secuenciando las fases y aplicando métodos y técnicas. | PESO CE(%) | U.D. | IE | Trimestre | | |
|---|------------|------|----|-----------|----|----|
| | | | | 1º | 2º | 3º |
| | | | | | | |

| | | | | | | |
|--|-----------|---------------------------------------|--------------------|--|---|--|
| a) Se han caracterizado los diferentes tipos de helados y sorbetes. | 2 | 5 | ET, EO, AP, TI, EP | | X | |
| b) Se han identificado las materias primas específicas de helados y sorbetes y verificado su disponibilidad. | 2 | 5 | ET, EO, AP, TI, EP | | X | |
| c) Se han reconocido útiles, herramientas y equipos necesarios para la elaboración de helados y sorbetes. | 2 | 5 | ET, EO, AP, TI, EP | | X | |
| d) Se han distinguido las distintas fases y puntos clave en los procesos de elaboración | 2 | 5 | ET, EO, AP, TI, EP | | X | |
| e) Se han realizado los procesos de elaboración de helados y sorbetes siguiendo los procedimientos establecidos. | 2 | 5 | ET, EO, AP, TI, EP | | X | |
| f) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración. | 2 | 5 | ET, EO, AP, TI, EP | | X | |
| g) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección. | 1 | 5 | ET, EO, AP, TI, EP | | X | |
| h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental. | 1 | 5 | ET, EO, AP, TI, EP | | X | |
| CONTRIBUCIÓN DEL RA 4 DEL | 14 | A LA CALIFICACIÓN FINAL DEL MP | | | | |

| | | | | Trimestre | | |
|---|------------|------|--------------------|-----------|----|----|
| RA6. Elabora semifríos reconociendo y aplicando los diversos procedimientos. | PESO CE(%) | U.D. | IE | 1º | 2º | 3º |
| a) Se han caracterizado los diferentes tipos de semifríos. | 4 | 6 | ET, EO, AP, TI, EP | | X | |
| b) Se han distinguido las distintas fases y puntos clave en los procesos de elaboración. | 4 | 6 | ET, EO, AP, TI, EP | | X | |
| c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los | 4 | 6 | ET, EO, AP, TI, | | X | |

| | | | | | | |
|--|-----------|---------------------------------------|--------------------|--|---|--|
| diversos procesos. | | | EP | | | |
| d) Se han realizado los procesos de elaboración de semifríos siguiendo los procedimientos establecidos. | 4 | 6 | ET, EO, AP, TI, EP | | X | |
| e) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración. | 4 | 6 | ET, EO, AP, TI, EP | | X | |
| f) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección. | 4 | 6 | ET, EO, AP, TI, EP | | X | |
| g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental. | 4 | 6 | ET, EO, AP, TI, EP | | X | |
| CONTRIBUCIÓN DEL RA 4 DEL | 28 | A LA CALIFICACIÓN FINAL DEL MP | | | | |

| RA7. Presenta postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería justificando la estética del producto final. | PESO CE(%) | U.D. | IE | Trimestre | | |
|--|------------|------|--------------------|-----------|----|----|
| | | | | 1º | 2º | 3º |
| a) Se ha identificado el proceso de utilización o regeneración de productos que lo precisen | 1 | 7 | ET, EO, AP, TI, EP | | X | |
| b) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos. | 1 | 7 | ET, EO, AP, TI, EP | | X | |
| c) Se han realizado las diversas técnicas de presentación y decoración en función de las | 1 | 7 | ET, EO, AP, TI, | | X | |

| | | | | | | |
|--|----------|---------------------------------------|--------------------|--|---|--|
| características del producto final y sus aplicaciones | | | EP | | | |
| d) Se han identificado y relacionado los principales elementos de decoración en pastelería y repostería, así como sus alternativas de uso. | 1 | 7 | ET, EO, AP, TI, EP | | X | |
| e) Se han dispuestos los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos y/ o preestablecidos | 1 | 7 | ET, EO, AP, TI, EP | | X | |
| f) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su consumo | 1 | 7 | ET, EO, AP, TI, EP | | X | |
| g) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección | 1 | 7 | ET, EO, AP, TI, EP | | X | |
| h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental. | 1 | 7 | ET, EO, AP, TI, EP | | X | |
| CONTRIBUCIÓN DEL RA 4 DEL | 8 | A LA CALIFICACIÓN FINAL DEL MP | | | | |

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Los instrumentos de evaluación que se utilicen como medios para valorar el aprendizaje del alumnado serán valorados de 0 a 10 puntos, teniendo en cuenta las siguientes premisas:

- En cada uno de los instrumentos que se utilicen para la evaluación de los criterios de evaluación se especificará, el resultado de aprendizaje al que se contribuye con dicho instrumento y se facilitará su correspondiente plantilla de corrección o rúbrica de valoración.
- Las fechas de las pruebas teórico-prácticas, así como la entrega y exposición de trabajos, realización de actividades programadas, etc., serán fijadas por la el docente, siendo inamovibles a no ser que por causas de fuerza mayor no se puedan realizar o por no disponer de los medios para ello.
- Las diferentes exposiciones y trabajos grupales y las actividades teórico-prácticas que se planteen a lo largo del curso deben ser entregadas en tiempo y forma. No se

recogerán fuera del plazo establecido, ni se repetirán en caso de ausencia (injustificada).

- **La calificación de cada evaluación parcial**, se obtendrá a través de la información recabada de los distintos instrumentos de evaluación seleccionados para los criterios de evaluación de cada uno de los RA.
- Estas calificaciones parciales son informativas, ya que hay algunos RA que se desarrollan en varias evaluaciones.
- Para poder tener calificación positiva del RA, se considera necesario tener superamos al menos la mitad más uno de los Criterios de Evaluación asociados al RA, en función de los instrumentos de evaluación considerados para cada uno de ellos.
- **Para obtener calificación final positiva en el módulo** (junio), el alumnado tendrá que adquirir todos los RA, o, en caso contrario, no se podrá realizar la media de todos ellos para obtener la calificación global.
- Tanto en las recuperaciones parciales como finales, el alumnado deberá recuperar aquellos criterios de evaluación no alcanzados a través de el/los instrumentos de evaluación que el docente considere de los recogidos en esta programación.

La nota en el boletín es un número entero, por lo tanto, los decimales se redondearán por encima o por debajo en función de la buena o mala conducta y actitud en clase del alumnado con compañeros/as y con el profesor, la participación en el aula y el interés por el módulo.

Los aspectos que se tendrán en cuenta serán los siguientes:

- No llega tarde.
- Justifica las faltas.
- No habla innecesariamente en clase.
- Participa en clase.
- Atiende en clase.
- Mantiene su área limpia, en orden.
- Hace preguntas sobre el tema.
- Se comporta correctamente en las salidas del centro y en las visitas programadas.
- Participa en los grupos de trabajo.
- Presenta los trabajos en su fecha.
- Presenta los trabajos con orden y limpieza.
- Aporta ideas.
- Soluciona los problemas
- Es educado.
- Habla correctamente.
- Mantiene buenas relaciones con el profesor
- Mantiene buenas relaciones con sus compañeros.
- Mantiene una actitud positiva.
- Tiene interés por la materia/profesión.
- Procura mejorar y perfeccionarse.
- Se encuentra motivado.

Evaluación final

La evaluación final del módulo será el resultado de aplicar la suma de notas obtenidas en cada RA. Se considera evaluación positiva cuando se alcance al menos 5 puntos sobre 10. En caso contrario deberá presentarse al periodo de recuperación.

Procedimiento de recuperación.

En el mes de junio entre la **tercera evaluación parcial** y la **evaluación final** se organizarán actividades de refuerzo. A esta recuperación se deberán presentar:

- Alumnos con RESULTADOS DE APRENDIZAJES suspensos.

Durante este período el alumnado deberá entregar los trabajos y ejercicios no presentados.

Las actividades de refuerzo consistirán en:

- Repaso de temas.
- Realización de actividades prácticas.
- Explicaciones de contenidos concretos.
- Resolución de supuestos.
- Realización de resúmenes y esquemas.

El calendario de exámenes y actividades de refuerzo se notificará con antelación.